AB12/T-L • TR12/S • GR12/S • TR12/C • AB12/AT • TR12/TS • AB22/AE • TR22/C • TR22/TE

370.223

A370.212

A370.350

MOEDOR DE CARNE E RALADOR

ÍNDICE

Tradução do manual de instruções original

INFORMAÇÕES GERAIS 1

Finalidade do manual

O presente manual foi redigido pelo Construtor e é parte integrante da dotação da máquina. O construtor, em fase de projecto e construção, focalizou a própria atenção nas situações que pudessem ser fonte de risco para a segurança e para a saúde das pessoas que entrem em contacto com a máquina. Para além da observância das leis em vigor em matéria, adoptou todas as "regras de boa técnica de construção". Finalidade destas informações é a de sensibilizar o utilizador para que preste muita atenção de modo a prevenir qualquer tipo de risco.
De qualquer maneira, a prudência é insubstituível. A segurança está também nas mãos de quem utiliza a máquina. Guarde este manual num lugar próprio de modo a tê-lo sempre ao alcance quando for necessário.
Para evidenciar algumas partes do texto, foram inseridos os seguintes símbolos:

PERIGO – ATENÇÃO: indica os perigos que podem provocar graves lesões; é necessário prestar muita atenção.

INFORMAÇÕES: indicações técnicas de particular importância.

Anexa-se a este manual:
- O certificado de garantia onde figuram as condições de garantia indicadas pelo Construtor.
- Os documentos que atestam a conformidade com as leis em vigor em matéria de segurança e saúde das pessoas.

Para qualquer pedido de Assistência técnica, informações e peças sobresselentes, contacte o Revendedor autorizado.

Identificação do Construtor e da máquina

Descrição das máquinas

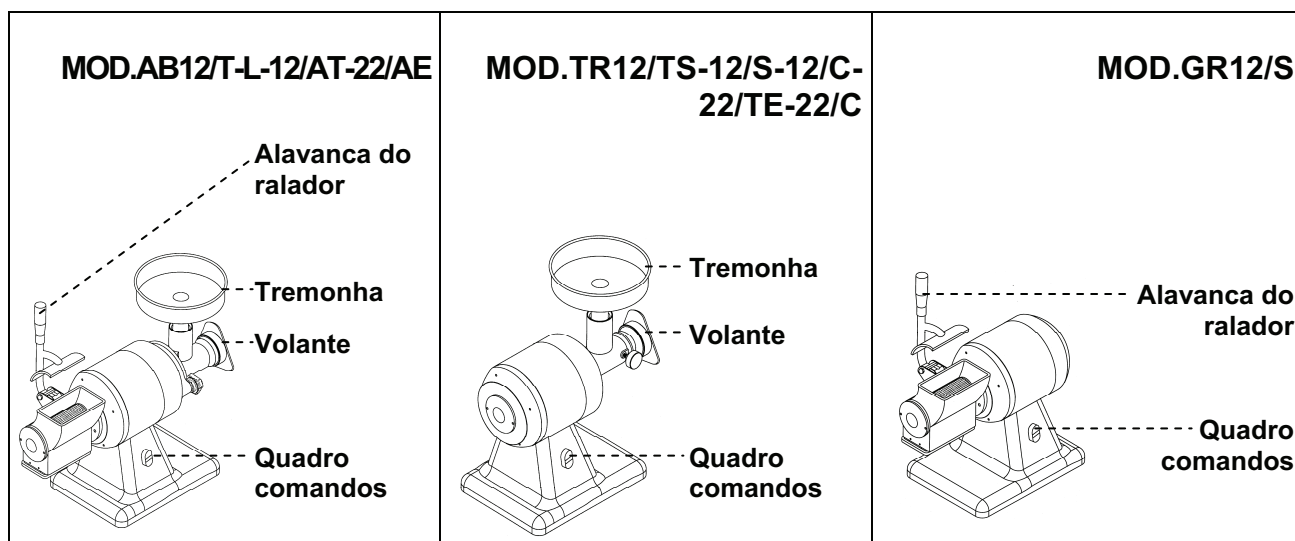
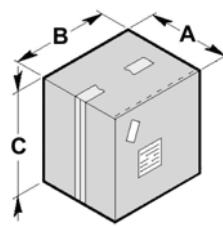
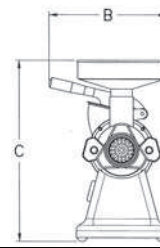
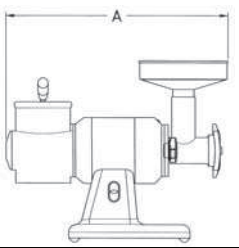
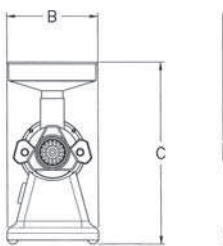
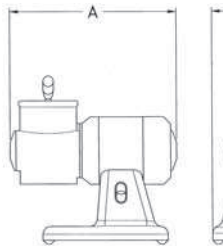
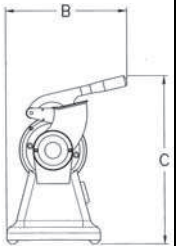
Combinado moedor de carne - ralador:
O combinado moedor de carne - ralador é uma máquina de tipo profissional para a restauração colectiva (restaurantes, hotéis, comunidades, talhos, refeitórios colectivos, etc.) para a laboração de carnes e queijos. O moedor de carne, mediante diferentes discos furados, permite obter o picado de carne de diversos tipos. O ralador pode trabalhar vários produtos, como queijos curados, biscoitos, pão seco, fruta seca, etc..
A série é constituída por 4 modelos diferentes:
AB12/T (mod.12 versão de base com tremonha redonda)
AB12/L (mod.12 versão de luxo com tremonha rectangular e contentores maiores)
AB12/AT (mod.12 versão com grupo de moer carne totalmente extraível e tremonha redonda)
AB22/AE (mod.22 versão com grupo de moer carne totalmente extraível e tremonha redonda)

A máquina possui uma estrutura em alumínio e aço inox, de fácil limpeza.
Possui dispositivos de segurança em conformidade com as Directivas Europeias.

Moedor de carne:
O moedor de carne é uma máquina de tipo profissional para a restauração colectiva (restaurantes, hotéis, comunidades, talhos, refeitórios colectivos, etc.) para a laboração da carne. O moedor de carne, com a aplicação de diferentes discos furados permite obter picados de carne de vários tipos.
A série é constituída por 5 modelos diferentes:
TR12/S (mod.12 versão de base com tremonha redonda)
TR12/TS (mod.12 versão com grupo de moer carne totalmente extraível e tremonha redonda)
TR12/C (mod.12 versão com grupo de moer carne totalmente extraível e estrutura em aço inox)
TR22/TE (mod.22 versão com grupo de moer carne totalmente extraível e tremonha redonda)
TR22/C (mod.22 versão com grupo de moer carne totalmente extraível e estrutura em aço inox)

A máquina possui uma estrutura em alumínio e aço inox, de fácil limpeza.
Possui dispositivos de segurança em conformidade com as Directivas Europeias.

Ralador:
O ralador é uma máquina de tipo profissional para a restauração colectiva (restaurantes, hotéis, comunidades, talhos, refeitórios colectivos, etc.) para a laboração de queijos. O ralador pode funcionar com queijos curados, biscoitos, pão seco, fruta seca, etc..
A série é constituída por um só modelo:
GR12/S (mod.12 versão de base com cilindro inox)

A máquina possui uma estrutura em alumínio e aço inox, de fácil limpeza.
Possui dispositivos de segurança em conformidade com as Directivas Europeias.

Características técnicas

Descrição	Unidade de medida	AB12/T	AB12/L	AB12/AT	AB22/AE
Alimentação de energia eléctrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph			
Potência	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)
Produção horária moedor de carne	kg	160	160	160	300
Produção horária ralador	kg	40	40	40	40
Peso líquido	kg	22	23	26	27
Peso com embalagem	kg	26	27	30	31
Nível de ruído		< 70 dB(A)			
Instalação		No banco			

Descrição	Unidade de medida	TR12/S	TR12/TS	TR12/C	TR22/TE	TR22/C	GR12/S
Alimentação de energia eléctrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph					
Potência	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	0.75 (1)
Produção horária moedor de carne	kg	160	160	160	300	300	/
Produção horária ralador	kg	/	/	/	/	/	40
Peso líquido	kg	20	20	22	24	26	17
Peso com embalagem	kg	22	22	24	26	28	19
Nível de ruído		< 70 dB(A)					
Instalação		No banco					

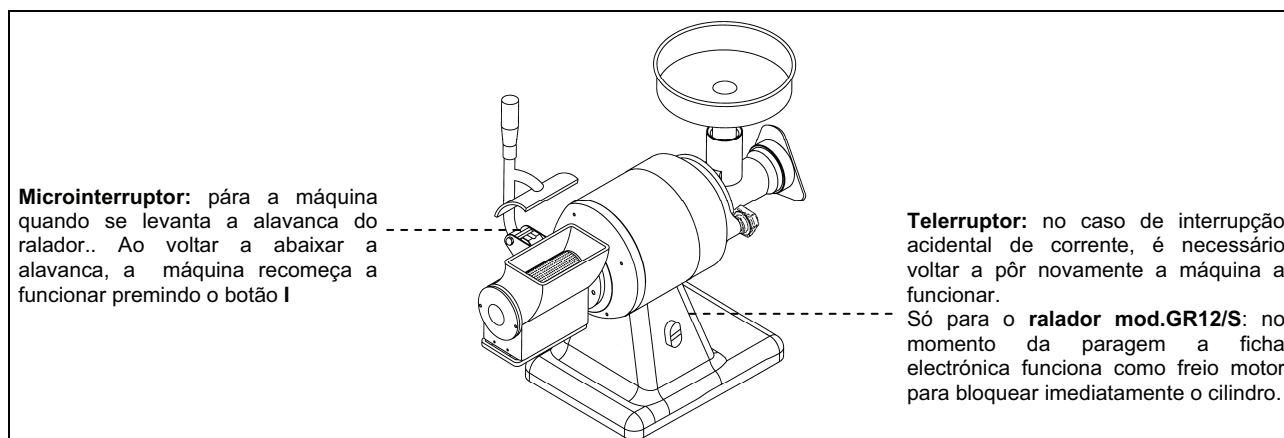
Dimensões de estorvo

mm.	A	B	C
AB12/T	290	740	460
AB12/L	290	740	460
AB12/AT	290	740	460
AB22/AE	290	740	460
TR12/S	290	460	460
TR12/TS	290	460	460
TR12/C	290	460	460
TR22/TE	290	460	460
TR22/C	290	460	460
GR12/S	290	460	460

mm.	A	B	C
AB12/T	670	300	460
AB12/L	750	320	400
AB12/AT	580	350	470
AB22/AE	630	350	480

mm.	A	B	C
TR12/S	400	250	470
TR12/TS	400	250	470
TR12/C	440	270	400
TR22/TE	450	250	480
TR22/C	470	270	410

mm.	A	B	C
GR12/S	420	300	420

Dispositivos de segurança

Informações sobre a segurança

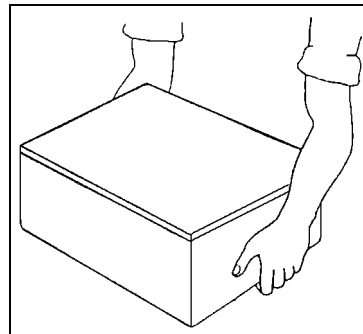
- É muito importante a leitura cuidadosa deste manual antes de proceder às operações de instalação e uso. O cumprimento das indicações contidas no manual garante a segurança do indivíduo e da máquina.
- Nunca altere os dispositivos de segurança.
- Recomenda-se o respeito rigoroso das normas de segurança no trabalho indicadas pelas entidades de cada país.
- O construtor declina qualquer responsabilidade sobre danos a pessoas ou coisas causados pela inobservância das normas de segurança.
- A correcta posição da máquina, a iluminação e a limpeza do ambiente de trabalho, são condições importantes para a segurança pessoal.
- Não exponha a máquina aos agentes atmosféricos.
- A ligação e o funcionamento da máquina devem ser realizados exclusivamente por pessoal técnico especializado.
- Controle que as características da instalação onde a máquina será colocada correspondam aos dados indicados na chapa de identificação.
- Certifique-se que a máquina seja ligada a uma instalação com tomada de terra.
- A área de trabalho à volta da máquina deve estar sempre limpa e seca.
- Utilize roupas indicadas pelas normas de segurança no trabalho.
- A máquina deve ser utilizada exclusivamente para o uso previsto; qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e portanto perigoso.
- Verifique o estado e o peso dos produtos a serem trabalhados; não sobrecarregue a máquina excedendo a sua capacidade.
- É proibido introduzir objectos, utensílios, mãos ou outras coisas no interior das partes perigosas.
- Mantenha a máquina fora do alcance das crianças.
- Desligue a ficha da tomada de corrente quando a máquina não é utilizada.
- No caso de avarias e/ou inconvenientes de uso, não efectue pessoalmente as reparações mas contacte o Revendedor autorizado.
- Use sempre peças sobresselentes originais.
- Antes de proceder à limpeza da máquina, desligue a alimentação eléctrica retirando a ficha da tomada.
- Para a limpeza não utilize jactos de água de alta pressão.

PERIGO – ATENÇÃO: É rigorosamente proibido utilizar discos com furos com um diâmetro maior de 8mm e uma espessura total inferior a 5mm. Recomenda-se a substituição do disco, quando, por desgaste, a sua espessura resulta inferior a 5mm. O construtor declina qualquer responsabilidade por qualquer dano a coisas ou a pessoas, provocados pela inobservância das referidas disposições.

INFORMAÇÕES SOBRE A INSTALAÇÃO 2

Embalagem e desembalagem

A máquina está embalada numa caixa de cartão com protecções de poliester expanso que garante a perfeita integridade durante o transporte.

- Manuseie a embalagem respeitando as instruções.
- Abra a embalagem e verifique a integridade de todos os componentes. Conserve-a para um futuro transporte.
- Levante a máquina como indicado e coloque-a na zona escolhida para a instalação.

Zona de instalação

A zona escolhida deve estar bem iluminada e terá que dispor de tomadas eléctricas. O plano de apoio deve ser suficientemente amplo, bem nivelado e seco. A instalação deve ser efectuada em ambientes com atmosfera não explosiva, tendo em conta também as leis em vigor em matéria de segurança no trabalho.

Tabela Condições ambientais

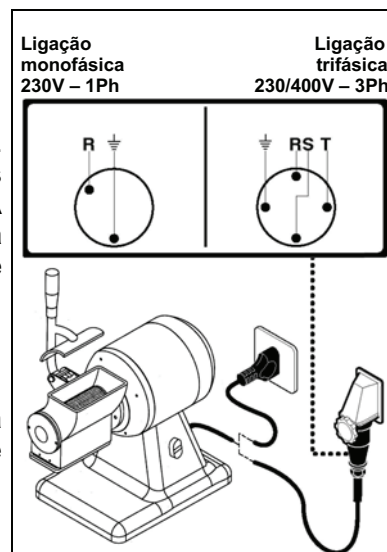
Descrição	**Valores**
Temperatura de funcionamento	0÷35 °C (32÷95 °F)
Temperatura de armazenagem	-15 a +65 °C (de –6.8 a +149 °F)
Humidade relativa	Máxima 80% com temperatura ambiente de 20 °C Máxima 50% com temperatura ambiente entre 20÷60 °C
Poeira do ambiente	Inferior a 0.03 g/m³

Ligação eléctrica

⚠ PERIGO – ATENÇÃO: A ligação eléctrica à rede de alimentação deve ser efectuada por pessoal especializado.

Verifique a eficiência da instalação de ligação à terra do estabelecimento. Verifique que a tensão de linha **(V)** e a frequência **(Hz)** correspondam aos da máquina (veja a chapa de identificação e o esquema eléctrico). A máquina possui um cabo eléctrico que deve ser ligado a uma ficha multipolar que por sua vez deve ser ligada a um interruptor de parede dotado de diferencial.

Ligação trifásica

Ponha a máquina a funcionar durante alguns segundos e verifique a correcta rotação do utensílio. Em caso contrário, desligue a tensão e inverta duas das três fases na ficha.

INFORMAÇÕES PARA O USO E A LIMPEZA 3

Descrição dos comandos

1) Botão de arranque "I"
Prima o botão para pôr a máquina a funcionar. Na versão combinado moedor - ralador e ralador, a máquina funciona só com a alavanca do ralador abaixada.

2) Botão de paragem "0"
Prima o botão para parar a máquina.

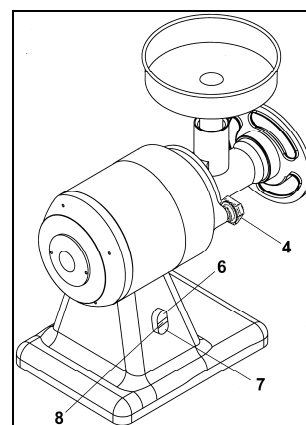
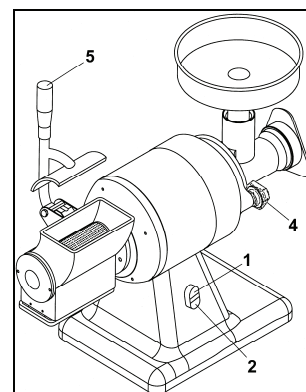
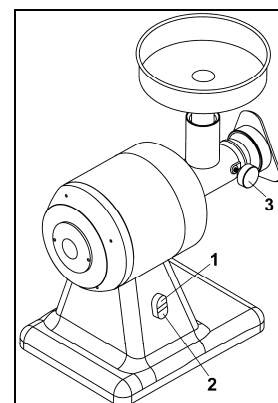
3) Manípulo tubuladura do moedor de carne (só mod. AB12/T-L - TR12/S)
Para bloquear a tubuladura do moedor rode o manípulo em sentido horário; para desbloqueá-la rode o manípulo em sentido anti-horário. Ponha a máquina a funcionar só depois de ter bloqueado a tubuladura do moedor de carne.

4) Manípulos de bloqueio do corpo do moedor (só mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C)
Para bloquear o corpo do moedor de carne parafuse os manípulos; para desbloqueá-lo desaparafuse os manípulos.

5) Alavanca do ralador (só mod.AB12/T-L-AT – AB22/AE – GR12/S)
Prima a alavanca para baixo para ralar o produto.

6) Botão de marcha em frente (só mod.AB22/AE – TR22/TE – TR22/C Reverse)
Prima o botão para pôr a máquina a funcionar. O funcionamento, nas versões combinadas, realiza-se só com a alavanca do ralador abaixada.

7) Botão de marcha atrás (só mod.AB22/AE – TR22/TE – TR22/C Reverse)
Prima o botão para inverter o sentido de rotação da máquina. O funcionamento, nas versões combinadas, realiza-se só com a alavanca do ralador abaixada.

8) Botão de paragem (só mod.AB22/AE – TR22/TE – TR22/C Reverse)
Prima o botão para parar a máquina.

Uso do ralador

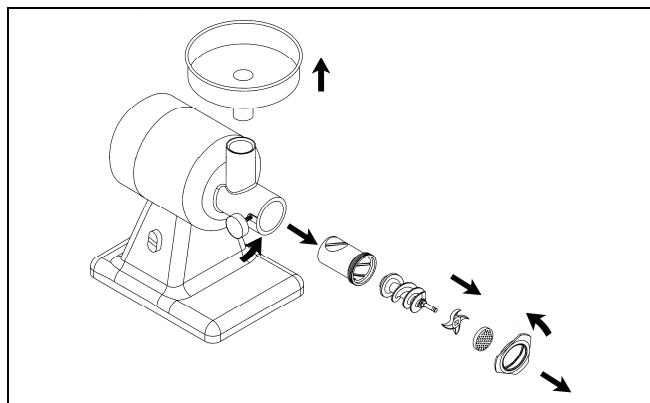
- Nos modelos combinados ralador - moedor de carne, desmonte o grupo de moedura antes de utilizar o ralador.
- Levante a alavanca do ralador e introduza o produto na boca do ralador.
- Abaixe a alavanca do ralador e prima o botão de arranque **"I"**.
- Prima progressivamente a alavanca até acabar o produto.
- No fim da laboração levante a alavanca e introduza outro produto na boca do ralador; abaixe novamente a alavanca e prima o botão de arranque **"I"** (o funcionamento verifica-se só se a alavanca do ralador estiver abaixada).
- Para parar a máquina prima o botão de paragem **"0"** ou levante a alavanca do ralador.
- No fim do ciclo de trabalho limpe o cilindro ralando um pedaço de pão duro ou use o pincel em dotação.

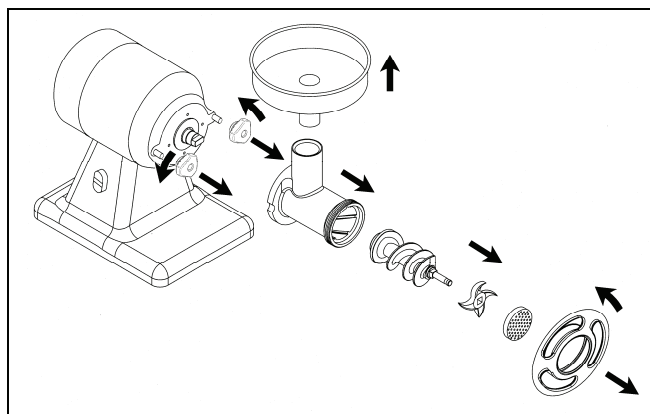
Uso do moedor de carne

- Nos modelos combinados ralador - moedor de carne, abaixe a alavanca do ralador.
- Aperte os manípulos de bloqueio do corpo do moedor nas versões mod. AB12/T-L -TR12/S.
- Rode as alavancas para baixo nas versões mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C.
- Aperte ligeiramente, sem bloqueá-lo, o volante que se encontra na boca de saída do moedor de carne.
- Ponha em movimento a máquina premindo o botão de arranque **"I"** (nos modelos combinados o funcionamento processa-se só quando a alavanca do ralador estiver abaixada).
- Introduza o produto na boca superior do moedor e prima-o com o almofariz em dotação.
- Ao terminar a laboração prima o botão de paragem **"0"**.
- No fim do ciclo de trabalho desmonte o grupo de moedura e lave-o com detergentes apropriados em água quente ou na máquina de lavar a louça.

Desmontagem do grupo moedor

Mod.AB12/T-L – TR12/S:

- Retire a tremonha da boca superior.
- Rode em sentido anti-horário o volante.
- Retire em sucessão:
  - o disco furado
  - a faca
  - a cóclea
- Desaparafuse o manípulo da tubuladura rodando-o em sentido anti-horário e retire a tubuladura do moedor.
- Volte a montar o grupo moedor executando as operações inversas.

Mod.AB12/AT - AB22/AE - TR12/TS – TR12/C - TR22/TE – TR22/C:

- Retire a tremonha da boca superior.
- Rode em sentido anti-horário o volante.
- Retire em sucessão:
  - o disco furado
  - a faca
  - a cóclea
- Desaparafuse os manípulos para desbloquear o corpo do moedor de carne e depois retire o corpo moedor.
- Para montar o grupo moedor execute as operações em sucessão inversa.

INFORMAÇÕES: Antes de cada ciclo de trabalho verifique que as partes amovíveis estejam bem apertadas e fixas com a máquina.

Conselhos para o uso

O grupo moedor completamente extraível, presente nas versões mod. AB12/AT-AB22/AE-TR12/TS-TR12/C-TR22/TE-TR22/C, pode ser posto no frigorífico ou aparelhos similares, mesmo com resíduos de produto no seu interior. Esta característica da máquina permite utilizar o moedor de carne em diversos momentos do dia, sem que seja necessário lavar e limpar os vários componentes depois do uso, segundo quanto prescrito pelas norma de higiene em vigor.

Limpeza diária

- No fim do dia retire a ficha da tomada de corrente.
- Faça uma cuidadosa limpeza utilizando produtos neutros.
- Limpe as partes internas da máquina com uma esponja húmida.
- Não utilize palha-de-aço e detergentes abrasivos.
- Desmonte o grupo moedor e lave-o com detergentes adequados em água quente ou na máquina de lavar a louça .

Longo período de inactividade da máquina

Devendo deixar a máquina parada por um longo período de tempo, desligue o interruptor geral, efectue uma limpeza geral da máquina e cubra-a com uma lona para protegê-la contra a poeira.

PROCURA DE AVARIAS, RECICLAGEM 4

Premissa

Em caso de avarias ou mau funcionamento, desligue o interruptor geral e contacte o Serviço de Assistência do vosso Revendedor. Não desmonte as partes internas da máquina.

O construtor declina qualquer responsabilidade contra eventuais intervenções não autorizadas!

Inconvenientes, causas, soluções

Inconveniente	Causa	Solução
A máquina não funciona	Interruptor geral desligado	Posicione o interruptor geral no "**I**"
	Falta de tensão na linha de alimentação	Contacte o Serviço Assistência do seu Revendedor
	Fusível de protecção queimado	Contacte o Serviço Assistência do seu Revendedor

Desactivação e reciclagem

A presença dos símbolos indicados (contentor do lixo barrado) na chapa de dados do aparelho, significa que no fim da própria vida útil a desactivação e reciclagem deverão ser feitas conforme as prescrições contidas na Directiva Europeia. A Directiva prevê a recolha separada das aparelhagens eléctricas e electrónicas através de um sistema de recolha denominado RAEE. No momento da compra de um novo aparelho, o utilizador é obrigado a não eliminar o aparelho como lixo urbano, mas deverá entregá-lo, na razão de um contra um, ao revendedor ou distribuidor. O revendedor ocupar-se-á da sua eliminação seguindo os processos previstos pelo sistema de recolha dos RAEE. No caso de eliminação do aparelho no território italiano, contacte o produtor, que fornecerá todas as informações necessárias para a eliminação da máquina junto do centro de recolha mais próximo do utilizador. Os utilizadores que residem fora do território italiano deverão contactar os Ministérios do Ambiente do próprio País, que fornecerão as informações necessárias para uma correcta eliminação. A inobservância dos procedimentos de eliminação pode prejudicar o ambiente e as pessoas. Portanto, a eliminação abusiva, total ou parcial, das aparelhagens por parte dos utilizadores, são objecto de coima por parte das Autoridades Competentes.